

## التغير الاجتماعى والأنماط الجديدة للعمل غير المأجور للمرأة الريفية

سماح عبد الغنى عبد العزيز (\*)

مقدمة :

يهتم هذا البحث بدراسة أشكال وأنماط العمل غير المأجور للمرأة الريفية بقصد الوقوف على بعض ملامح التغير التى لحقت بالدور غير المنظور لها . حيث يأتى هذا البحث كجزء من رسالة دكتوراه بعنوان " بعض ملامح التغير الاجتماعى والثقافى في الريف المصرى كما تعكسها العمالة النسائية " ، وهى دراسة أنثروبولوجية يدور موضوعها حول العمالة النسائية في الريف ، في ضوء التغيرات والتحولات التى شهدتها المجتمع المصرى ، وأثرت في بنيته الاجتماعية والاقتصادية والثقافية خلال العقود الثلاثة الماضية ، والتى انسحبت بدورها على الريف ، وأثرت في مختلف مناحى الحياة به ، وأثرت كذلك على الفئات المكونة له ، وقوى العمل الفاعلة فيه . ومن بينها المرأة ، بما تشارك به في سوق العمل والإنتاج والنشاط الاقتصادى بوجه عام ، وقد أجريت الدراسة على قرية "كفر بولين" التابعة لمركز كوم حمادة ، بمحافظة البحيرة ، كنموذج للقرية التى تتجلى فيها بعض مظاهر التغير الاجتماعى والثقافى والاقتصادى .

(\*) مدرس مساعد - قسم علم الاجتماع شعبة (الانثروبولوجيا والفولكلور) - كلية البنات - جامعة عين شمس .

وقد جاءت هذه الرسالة في بابين : الأول ويضم ثلاثة فصول ، تختص بالإطار النظرى والإطار المنهجى والدراسات السابقة ، أما الباب الثانى فهو يشتمل علي الدراسة الميدانية ، والتي جاءت في ستة فصول ، تدور حول البناء الاجتماعى الثقافى لمجتمع القرية ، ومستجدات الواقع الاجتماعى بها ، والعمل المأجور للمرأة في ظل تلك المستجدات ، والأنماط الجديدة للعمل غير المأجور للمرأة الريفية في ظل التغير الاجتماعى ، والمشروعات الصغيرة المستحدثة التى تقوم بها ، ونتائج الدراسة.

وإذا انتقلنا للحديث عن عمل غير المأجور للمرأة الريفية ، علي اعتبار أنه موضوع البحث الراهن ، فلا بد من الإشارة أولاً إلي أن الربع الأخير من القرن العشرين يعد من أكثر الفترات التى زاد فيها الاهتمام بالمرأة من جانب العديد من الدراسات الأنثروبولوجية من حيث دراسة أوضاع المرأة وعملها ومكانتها . إلا أن هذا الاهتمام ركز علي جانب واحد فقط من عمل المرأة وهو العمل المأجور الذى يدر دخلاً شهرياً ثابتاً ومنظماً ، وبالتالي فهو المسجل والمعترف به في الإحصاءات الرسمية . أما عمل المرأة غير المأجور داخل المنزل وخارجه - في السوق والحقل - فقد أغفل من قبل هذه الدراسات ، حيث جاءت لتؤكد علي ما ورد في الإحصاءات الرسمية من بيانات تم جمعها وفقاً لتصور ضيق لمفهوم الإنتاج والنشاط الاقتصادى ومفهوم العمل . هذا التصور الذى أغفل ولم يدرج كثير من الأنشطة غير مدفوعة الأجر داخل نطاق الأنشطة الاقتصادية التى تقوم بها المرأة (وداد سليمان مرقس ، ٢٠٠١: ١٤) .

وقد ظل الحال هكذا ، حتى منتصف الثمانينات من القرن المنقضى ، حيث ظهرت بعض الدراسات الأنثروبولوجية ، والتي جاءت لتؤكد علي

عمل المرأة غير المأجور في المجتمع الريفي ، وقد واكب هذا الاتجاه الجديد في الدراسات العالمية ، التي تولى اهتمامها للعمل غير المأجور للمرأة ، وخاصة في بلدان العالم الثالث إسهام مصرى يعند به ، تمثل في مشروع بحث المرأة بين الريف والحضر ، الذى أجرى بالاشتراك ما بين منظمة العمل الدولية ومركز بحوث التنمية والتخطيط التكنولوجى لجامعة القاهرة ، وتناول أنماط عمالة المرأة ببعض قرى محافظة الفيوم ، وبعض أحياء القاهرة ، وقام به فريق للبحث الميدانى الأنثروبولوجى بإشراف الأستاذة الدكتورة علياء شكرى ، وقد فتح هذا المشروع مجالاً لظهور سلسلة من الأعمال العلمية علي مستوى الماجستير والدكتوراه ، لتعميق البحث العلمى حول عدد من القضايا المتصلة بأنشطة المرأة وأنماط عملها ومشاركتها الاقتصادية ، وقد تطرقت بعض هذه الأعمال العلمية - في أجزاء منها - لدراسة جانب خفى من جوانب أنشطة المرأة داخل سوق العمل غير الرسمى . فمنها من درس " التنشئة الاجتماعية " وتوصل إلي أن المرأة تعد من أهم العناصر المنتجة وأكبرها علي مستوى الأسرة والمجتمع . ولذلك يتم تنشئتها منذ مرحلة طفولتها المبكرة علي العمل داخل المنزل وغيره من الأنشطة الاقتصادية التى تقوم بها أسرته (نجوى عبدالحميد ، ١٩٨٦).

وهناك من تناول الأبعاد المؤثرة في ظاهرة تقسيم العمل الزراعى ، وقد أكدت علي ضرورة إعادة صياغة مفاهيم العمالة والعمل داخل الريف المصرى وبخاصة للمرأة ، كما أكدت علي صعوبة قياس مساهمة ومشاركة النساء الريفيات عن طريق وسائل القياس الكمية ، وأن الدراسة المتعمقة هي الوسيلة الأفضل للكشف عنها (فوزى عبدالرحمن ، ١٩٨٩).

كما أشارت دراسة أجريت حول المصاحبات الاجتماعية والثقافية لتغير نمط الإنتاج في القرية المصرية إلى أنشطة المرأة داخل وخارج المنزل ، وكيفية تأثر هذه الأنشطة من حيث الوقت المنفق فيها وكيفية الأداء باختلاف نمط الإنتاج في القرية المصرية (عالية حلمى حبيب ، ١٩٩٣).

وبالإضافة إلى ما سبق ، فهناك دراسة أخرى دار موضوعها حول كيفية تقدير الوقت الذى تتفقه المرأة الريفية في أداء الأعمال والأنشطة الغير مدفوعة الأجر ، سواء داخل المنزل أو خارجه ، وحساب تكلفة العمل غير المأجور نقدياً (أمانى حامد إبراهيم ، ١٩٩٥).

إلا أنه لا يجب إغفال أن هناك من الدراسات الأنثروبولوجية التى أجريت أيضاً في منتصف الثمانينات من القرن العشرين ، مثل دراسة "ضحى عبد الغفار المغازى" ، بعنوان (أدوار المرأة في الريف المصرى ، دراسة حالة لقرية مصرية) عام ١٩٨٧ ، وهى دراسة أنثروبولوجية تقدمت بها الباحثة للحصول علي درجة الدكتوراه من كلية الدراسات الاقتصادية والاجتماعية ، بجامعة مانشستر ، وقد أجريت هذه الدراسة علي قرية الخلافة، بمحافظة الدقهلية ، حيث اتخذت من الأدوار التقليدية التى تقوم بها المرأة في الريف المصرى موضوعاً لها ، وما تمنحه هذه الأدوار من قوة ومكانة للمرأة ، وقدرة علي المشاركة في اتخاذ القرار داخل الأسرة ، إضافة إلي تركيزها علي أهم جوانب حياة المرأة الريفية ، وهى " الهوية وصورة الذات - التعليم والعمل - الزواج والأسرة ".

ومن الجدير بالذكر أن الدراسات التى تهتم بالمرأة الريفية ، لم تتوقف عند هذا الحد ، وإنما تخطت حاجز منتصف الثمانينات والتسعينات لتمتد إلي أواخر العقد الأول من الألفية الجديدة ، ومن أبرز هذه الدراسات ،

هي دراسة "المركز القومي للبحوث الاجتماعية والجنائية" بعنوان (الأوضاع الراهنة لعمل المرأة الريفية) عام ٢٠٠٨ ، وقد هدفت هذه الدراسة إلي وصف خصائص قوة عمل النساء في المجتمع الريفي وتأثير تلك الخصائص علي وضعهن التنافسي في سوق العمل ، والوقوف علي أهم أشكال وأوضاع العمل التي تسهم به المرأة الريفية في النشاط الاقتصادي .

وقد أجريت الدراسة في أربع وعشرين قرية ، توزعت ما بين سبع محافظات ، أربع منها بالوجه البحري وهي (الشرقية - الغربية - دمياط - البحيرة) ، وثلاث منها بالوجه القبلي وهي (الفيوم - المنيا - سوهاج) ، وقد اعتمدت الدراسة في جمع بياناتها علي منهج دراسة الحالة ، وتصميم دليلي عمل موجهين للمقابلة ، اختص الأول بدراسة أحوال القرى محل الدراسة ضمن عينة البحث ، أما الثاني فقد وجه إلي نماذج مختارة من النساء الريفيات العاملات وفقاً للتعريف الإجرائي الذي أقرته هيئة البحث ، وقد بلغت نماذج النساء العاملات اللاتي تم اختيارهن (٤٢ نموذجاً) متنوعاً ما بين السن والتعليم والمهنة ، وتوزيع المهن ما بين القطاعين الرسمي وغير الرسمي ، هذا بالإضافة إلي نماذج ممن يعملن داخل المنزل عملاً منزلياً غير مأجور.

من خلال عرض الدراسات السابقة ، تبين أن هناك من هذه الدراسات من ركز علي جانب واحد أو أكثر دون غيره من جوانب العمل غير المأجور للمرأة في الريف ، مما يجعل مثل هذه الدراسات ذات بعد واحد خلال تناولها للقضية ، كذا فإن بعض من هذه الدراسات قد جاء متقدم زمنياً ، حيث يرجع تاريخ إجرائها إلي منتصف الثمانينات أو التسعينات من القرن الماضي ، ما يجعلها غير مواكبة لما يدور علي أرض الواقع حالياً

بالنسبة للأعمال التى تؤديها المرأة في الريف ، أيضاً فإن هذه الدراسات قد تناولت الدور غير المنظور للمرأة الريفية في حد ذاته فقط ، وذهبت لتدرس جوانبه وأبعاده دون أن تربطه بالتغيرات التى طرأت علي المجتمع الريفي ، وأوجه النشاط الاقتصادي به ، وهو ما يجعل البحث الراهن ذو أهمية من حيث كونه يجمع ما بين الأمرين معاً ، سواء من حيث دراسة العمل غير المأجور للمرأة الريفية ، وربطه بالتغيرات التى جرت عليه .

وعليه فقد استعانت الباحثة بعدد من مناهج البحث العلمى تشمل "المنهج الأنثروبولوجى" بأدواته (الملاحظة - الملاحظة بالمشاركة - المقابلة المتعمقة - الإخبارين - دليل العمل الميدانى) ، وذلك لى تتمكن الباحثة من رصد أعماق للظاهرة المدروسة ، كما تم الاستعانة بمنهج دراسة الحالة حتى يمكن علي أساسه تحديد بعض الحالات الممثلة والمعبرة عن مستويات اقتصادية وتعليمية متنوعة ، يمكن من خلالها تحقيق الهدف المرجو من البحث. كما استندت الباحثة إلي عدد من القضايا النظرية المستخلصة من (الرأسمالية العالمية - النسوية) من أجل سبر أغوار الظاهرة المدروسة وفهمها كما هى في الواقع . وبناء علي ذلك ، رأت الباحثة ضرورة الارتكاز علي بعض المفاهيم ، التى تفيد البحث الراهن ، والتى سوف يتم عرضها علي النحو التالى :

#### - مفهوم العمل غير المأجور The Unpaid Labour

لم يظهر مفهوم العمل غير المأجور The Unpaid Labour كمصطلح علي المستوى المحلى أو العالمى إلا في كتابات قليلة ، بينما ظهر له مرادفات في الكتابات الأخرى التى تناولته كمرادف العمل الخدمى

omestic Labour أو العمل المنزلى House Work بمعنى العمل التطوعى وذلك علي النحو التالي :

تذهب "سارة ديلامونت Sara Delamont" إلي أن عمل المرأة غير المأجور ينحصر في شكلين من أشكال العمل هما : العمل المنزلى والعمل التطوعى Voluntary Work ويتمثل العمل المنزلى من وجهة نظرها بأنه ذلك العمل الذى يلصق بكل النساء علي مختلف طبقاتهن وأعمارهن سواء كن صغيرات أم كبيرات ، متزوجات أو غير متزوجات ، فقيرات أم ميسورات ، منجبات أو غير منجبات ، يعملن أو لا يعملن ، حتى بين الأزواج اللذين يريدون أن يكسروا حدة التقسيم التقليدي للعمل فإن مسؤولية العمل المنزلى تكون في جانب المرأة أكثر من الرجل . أما الشكل الآخر من أشكال العمل غير المأجور، فيتمثل في العمل التطوعى ، وهو عبارة عن أعمال تؤديها المرأة بدون أجرأ حياناً ، وفي بعض الأحيان الأخرى تؤديها بأجر بسيط أو عينى ، وذلك في إطار المنظمات غير الرسمية (Sara Delmont, 1998:99 – 103).

وترى "ميرى جونسون MarieGohnson" أن العمل المنزلى يتلخص في أنواع الأعمال التى تتم داخل المنزل ، وبخاصة الأعمال التى تشمل رعاية الأطفال ، الطهى ، والتنظيف ، وخدمة أفراد الأسرة.....إلخ (Marie Gohnson.1996:5).

وتعرف "علياء شكرى" مفهوم العمل غير المأجور بأنه "هو الذى تؤديه المرأة الريفية داخل المنزل أو خارجه ، ويتمثل في العمل الذى يدخل في نطاق أنشطة - مثل العمل المنزلى ، والزراعة ورعاية الأطفال ،

وإصلاح الأشياء والعناية بالمنزل ..... إلخ ، كما أن لهذه الأنشطة ، قيمة اقتصادية يمكن حسابها (علياء شكرى ، ١٩٨٨ : ٢٧) .

وقد تبنى البحث الراهن المفهوم الذى ورد في بحث المرأة بين الريف والحضر ، عن العمل غير المأجور للمرأة الريفية. حيث أنه اعتمد علي حقائق ووقائع قد تمت ملاحظتها ومعايشتها في الواقع الفعلى ، كما أنه جاء شاملاً وموجزاً ، حيث ركز علي الوجهة الاجتماعية للعمل غير المأجور ولم يغفل الوجهة الاقتصادية له ، فضلاً عن أن هذا المفهوم أكد علي أن العمل غير المأجور لا يعنى الأعمال المنتجة ، التى تتم داخل المنزل فقط بل يشمل الأعمال التى تتم خارجه أيضاً.

وعليه ؛ فقد قامت الدراسة بحصر جميع الأعمال والأنشطة غير المأجورة التى تؤديها المرأة الريفية في مجتمع البحث ، حيث تمخضت عملية الحصر هذه عن قيام المرأة بأحد وعشرين نشاطاً ، لا تتلقى أجراً جراء القيام بها ، وإنما تؤديها علي أساس كونها امرأة زوجة أو أمّاً أو ابنة ، منوط بها القيام بهذه الأعمال بحكم دورها الطبيعي ، وفي إطار مساعدة أسرتها والتفانى في الإرتقاء بها ، هذا وقد قامت الدراسة بتصنيف هذه الأعمال والأنشطة علي النحو التالى :

أولاً : الأنشطة التى تتم داخل المنزل ، والتى احتوت علي أربعة أنشطة رئيسية وهى :

١- إعداد الطعام .

أ-١ - عملية الخبز :

يعد هذا النشاط من الأنشطة شبه اليومية ، التى كانت تؤدى داخل بيوت القرية في الماضى علي نطاق واسع ، وبين جميع المستويات



الاجتماعية، حيث كان هذا النشاط ، يقوم علي عمل بعض الأنواع المعروفة والمعتادة لدى أهالى القرية ، كالعيش المرحوح وهو النوع الأساسي في طعام الأهالي وعند جميع المستويات ، وكان يتكون من دقيق القمح المضاف إليه بعضاً من دقيق الذرة ، وقد كان يخبز علي شكل أرغفة مستديرة الشكل ومتسعة، بالإضافة إلي العيش الخاص (التخين) ، والذي يتكون من دقيق القمح فقط ، وكان ينتشر بين جميع مستويات القرية ، وتختلف عدد مرات خبزه وكمياتها علي مدار الشهر ، بحسب المستوى الاقتصادي ، وهومن الأنواع التى ترتبط أكثر بالمناسبات الاجتماعية والدينية (شهر رمضان والأعياد والمواسم) ، ويفضل تقديمه كذلك عند حضور أحد الضيوف . هذا إلي جانب بعض الأنواع الأخرى من المخبوزات كالرقاق والفطير المشلتت والقرص (فطير بخميرة) ، والتى كانت تستهلكها الأسرة بشكل يومية ، وخاصة في وجبتى الإفطار والعشاء ، إلي جانب تقديمها للضيوف أيضاً .

إلا أنه وبعد التغيرات التى طرأت علي القرية ، وانتشار المخازن بها في أواخر السبعينات من القرن المنقضى ، حدثت تغيرات ملحوظة في اتجاهات أهل القرية نحو إعداد الخبز منزلياً ، حيث أخذت هذه التغيرات مراحل متدرجة، بدأت بإتجاه نسبة كبيرة منهم لشراء الخبز (الجاهز) من السوق ، وبخاصة ذوى المستوى الاقتصادي المتدني ، وبعض من ذوى المستوى الاقتصادي المتوسط. وذلك لأن خبز السوق كان يعد أقل كلفةً بالنسبة لهم من الناحية الاقتصادية ، كما كان يوفر الجهد والوقت الذى يتم إستثماره في الأنشطة المأجورة وغير المأجورة؛ التى كان يتم معظمها خارج المنزل ، وتعود علي الأسرة بفائدة اقتصادية .

ويؤكد ذلك قول إحدى الإخباريات والتي تنتمي لمستوى اقتصادى متوسط " لما طلع عيش الطابونة ده مارحش عليه إلا الدفكشية (العمال الفقراء والمهمشين) والغلبة إللى ماحيلتهمش زرع ولا قلع ، وشوية من إللى يعنى مقتدرين بس عندهم ظروف ، يعنى إللى كانت مراته والدة ولا عيانة وما عندهمش إللى يطحن ويخبز ، وإللى عندهم زنقة شغل في الغيط ونسوانهم شغالين معاهم ".

أما في المستوى الاقتصادى المرتفع ، وبعض أسرار المستوى المتوسط وجد عكس ذلك ، فكان الخبز لا يزال ينتج منزلياً ، حيث لعبت العوامل الاجتماعية ، والثقافية فضلاً عن الاقتصادية دور في أداء هذا النشاط لدى هذين المستويين.

ويؤكد ذلك قول إحدى الإخباريات التي تنتمي لمستوى اقتصادى مرتفع " غللتنا (القمح) ودرانه (الذرة) كانوا ما بينقطعوش من بتنا نعجن ونخبز فيهم من السنه للسنة ، وعمرنا ما إشترينا عيش الطابونة قبل كده لإن عيش الطابونة ده أنضر إيه إللى فيه ؟ نضيف ولا لا ؟ طايب كويس ولا نى (غير ناضج) ؟ وإللى بيخبزه ده عيان ولا سليم ؟ وحتى ده عيب إنه يتحط قدام ضيف ، وما بيرضاش بالبهدلة في طوابير العيش إلا إللى علي قد حاله ومشلاقي ".

أما كثير من نساء المستوى الاقتصادى المتوسط فكان ينطبق عليهن ما سلف الحديث عنه فضلاً عن إعتبارهن أن إعداد الخبز بالمنزل كان من أهم وأكثر الأعمال المنزلية التي تستطيع أن تظهر فيها المرأة مهارتها وقدرتها علي الإبداع في عمل أنواع مختلفة من المخبوزات التي تلاقي

إستحساناً من أفراد أسرتها وهذا ما يشبع لديها الإحساس بقيمتها كربة للأسرة.

وبجانب هذا البعد الطبقي ، فهناك أبعاد أخرى كانت تلعب دوراً أساسياً في أداء هذا النشاط - أجزء منه - أو العزوف عنه ؛ وتتمثل في البعد التعليمي وشكل الأسرة ، ونمط التركيب المحصولي ، وعمالة المرأة . فضلاً عن الدور الذي تلعبه هذه الأبعاد في الوقت المنفق في الأداء من حيث الزيادة أو النقصان . فالنساء المتعلمات والمشتغلات بالوظائف الرسمية داخل الأسرة الممتدة ، كان يتقلص دورهن في هذا النشاط ، ويتقلص أيضاً الوقت الذي كن ينفقنه فيه ، وذلك نظراً لوجود بديلات لهن يقمن بآدائه فضلاً عن كثرة عدد القائمين به . أما المتعلمات داخل الأسرة النووية ، فكن يقمن بعمل علاقات اجتماعية مع الأقارب والجيران بقصد معاونتهن أو الحلول محلهن في بعض الأحيان .

إلا أنه ومع مرور الوقت ، تضافرت مجموعة من العوامل التي أثرت سلباً في ممارسة هذا النشاط داخل المنازل ، وأثرت أيضاً في اختلاف خامات الخُبز في القرية عن الماضي . وعلي رأس هذه العوامل تغير التركيب المحصولي ، فبعد أن كانت أراضي القرية تزرع في معظمها بالمحاصيل التقليدية مثل (القمح - الذرة) بإعتبارهما المكونان الأساسيان في صناعة الخبز، أصبحت القرية تزرع معظمها المحاصيل النقدية . وهو ما توصلت إليه أيضاً دراسة " عالية حلمي حبيب " .

فتقلصت حقول القمح وكذلك حقول الذرة التي أصبحت تزرع من أجل إطعام الماشية ، ونادراً ما كان يلجأ الأهالي إلي زراعة القمح

، إلا في حالة حدوث أزمات كارتفاع أسعار الدقيق المباع بالأسواق ، وقلة حصص الدقيق المدعم الذى كان متوفراً بشكل دائم في الوحدة المحلية بالقرية والمجمعات الاستهلاكية ، حتى منتصف الثمانينات من القرن الماضى ، وبالتالي لم يعد يتوفر لدى الكثير من الأسر مخزوناً كافياً من القمح يمكنهم من القيام بهذه العملية داخل المنزل ، ويشعرهم بجدواها.

لأجل ذلك وجد أهالي القرية أنفسهم محاصرين بين مطرقة الأسعار المرتفعة للدقيق الموجود بالأسواق ورداعته ، وسندان عدم الجدوى الاقتصادية من زراعة القمح المحلي ، وذلك لأن الدولة تشتري القمح من الفلاحين بأسعار قليلة وغير مشجعة لهم علي زراعته وفي غالب الأحيان لا تشتريه بالمرة .

مما جعلهم يتراجعون بشكل كبير عن عمليات العجن والخبز بالبيوت ويستعيضون عنها إلي حد بعيد ، بشراء الخبز المدعوم من الدولة ، والخبز الجاهز بالأسواق ، حيث تقوم الدولة ببيع الرغيف المدعوم بخمسة قروش ، مما يعنى أن رب أسرة تستطيع الحصول علي ٢٠ رغيفاً من الخبز بقيمة اجنيه فقط ، بغض النظر عن رداعته ، مما حدا بجميع المستويات الاقتصادية بالقرية لشرائه والوقوف في الطوابير للحصول عليه.

بيد أن دوافعهم لشرائه تختلف فيما بينهم وفق استخدامهم له ، فنجد أن أبناء المستوى الاقتصادى المتدنى يصارعون للحصول عليه من أجل طعام يومهم ، لأنهم يعتمدون عليه بشكل أساسى ، لعدم قدرتهم علي شراء الدقيق وخبزه ، وكذلك لعدم قدرتهم علي شراء الخبز الحر (السياحى) الذى يباع في الأسواق ، والذي يبلغ ثمن الرغيف الواحد منه ٢٥ قرشاً وهو ما لا تتحمله نفقاتهم .

أما أبناء المستوى الاقتصادى المتوسط ، فيختلفون إلى حد ما عن سابقهم في أنهم يشترون الخبز المدعوم ليس فقط من أجل طعام يومهم ، وإنما أيضاً من أجل طعام طيورهم وماشيتهم ، فهم يأكلون جزءاً منه طازجاً في البيت ، أو يرسلونه إلى الحقل من أجل إطعام العمال الأجراء إذا كان لديهم أعمال زراعية تستدعى ذلك ، أما دون ذلك فيطعمونه للطيور والماشية لتفقات به ، حتى تسمن وذلك لإرتفاع ثمن الأعلاف ، وكذلك تماشياً مع ما اعتادوه في إطعام الماشية و الطيور بما يتبقى من طعامهم .

كذلك يشتريه - الخبز المدعوم - أبناء المستوى الاقتصادى المرتفع كغيرهم من المستويات الأخرى ، متغاضين عن جميع العادات والتقاليد القديمة، والتي كانت تحول بينهم وبين شرائه كباقي الطبقات . إلا أنهم أصبحوا يشترونه، لامن أجل طعامهم ، وإنما من أجل إطعام ماشيتهم وطيورهم فقط ، حتى أنهم لا يستخدمونه في إطعام العمال الأجراء المؤقتين لديهم (عمال اليومية) ، وذلك لأن أصحاب الملكيات الزراعية الكبيرة (الوسايا) بالقرية لا يقدمون طعاماً لهؤلاء العمال ، وذلك لزيادة أعدادهم ، فهكذا جرت العادة ، إلا أنهم يقدمون الطعام من المنزل للعمال الدائمين لديهم فقط ، وهؤلاء عددهم قليل بحيث لا يمثلون عبئاً كبيراً عليهم .

وعلى الرغم من تراجع زراعة القمح وإنتاج الدقيق محلياً ، وارتفاع أسعار الدقيق المستورد ورداعته في معظم الأحيان ، وإقبال معظم أهالي القرية بمختلف مستوياتهم وشرائحهم الاجتماعية على شراء الخبز الجاهز ، إلا أن الواقع الميدانى قد كشف عن أن عمليات إعداد الخبز لم تتوقف بشكل نهائى في بيوت القرية ، وإن كانت قد تأثرت بشكل أو بآخر في ظل تلك الظروف داخل كل مستوى على حدة .

فنجد أن أبناء المستوى الاقتصادي المنخفض ، قد قلت عندهم مرات العجن والخبز بشكل كبير ، وأصبحت ترتبط أكثر بالمناسبات ، كالمواسم والأعياد والأفراح ، والتي تقوم عندهم علي إعداد وتجهيز أصناف من الطعام، تختلف عما اعتادوه في الأيام العادية ، ومن بينها خبز(العيش الخاص والقرص والرقاق والكحك) ، وغير ذلك من أنواع المخبوزات المعروفة بالقرية مجتمع البحث .

إلا أن تقلص عمليات الخبز عند أسر هذا المستوى ، لم تكن فقط نتيجة مترتبة علي ما أحاط القمح من ظروف ، وإنما كان لإرتفاع تكاليف الحياة ، وصعوبة الحصول عليها دور آخر في ذلك ، حيث لجأت كثير من الأسر للزج ببنايتها في سوق العمل ، سواء كن متعلمات أو غير متعلمات ، وهو ما أصبحت معه الأمهات وحيدات ، ولا يجدن من يساعدهن في عملية الخبز ، خاصة في الأسر النووية ، علاوة علي أسر أخرى من نفس المستوى عملت فيها الأمهات بأجر ، من أجل مساعدة الزوج ، أوللحصول علي دخل يمكنهن من الإنفاق علي أسرهن ، كما في حالة النساء الأرامل ، وبالتالي لم يعد لديهن الوقت الكافي لذلك ، مما يضطرهن إلي شراء الخبز المدعوم والاعتماد عليه .

أما عند أبناء المستوى المتوسط ، قد قلت مرات الخبز علي مدار الشهر ، بحيث أصبحوا يقومون بها مرة واحدة كل إسبوع تقريبا وعند قدوم الضيوف أو في حال إستقبالهم لأبنائهم المتزوجين خارج الأسرة . كذلك كانت زيادة نسبة النساء المتعلمات في هذا المستوى واللاتي يعمل كثيرات منهن في الوظائف الحكومية وغيرها ، من بين أسباب تراجع عملية إعداد الخبز بالمنزل ، حيث وجد هؤلاء النساء في الخبز الجاهز ملاذاً وبديلاً عن

عملية العجن والخبز ، ما تتطلبه من وقت وجهد غير متوفرين لديهن معظم الأحيان. هذا علاوة علي تأثر أسر هذا المستوى بارتفاع تكاليف المعيشة ، إنتشار البطالة بين أبنائهم وبناتهم ، لذلك بدأت هذه الأسر تتغاضى عن كثير من الأشياء التى إعتادتها من قبل ، ومن بينها عمل بعض أصناف المخبوزات والتى تعبر عن نوع من الرفاهية الغذائية في مجتمع القرية.

كذلك تأثر المستوى الاقتصادى المرتفع بهذه الظروف ، وإن كان أقل المستويات تأثراً ، فعلى الرغم من أن أبناء هذا المستوى بطبيعتهم يمتلكون مساحات زراعية كبيرة ، ويستطيعون تخصيص جزء منها لزراعة القمح ، وتخزين ما يكفى منه لكفاية مئونتهم طول العام كما كان في السابق ، إلا أنهم قد تخلوا عن ذلك لحساب زراعة المحاصيل النقدية كبيرة العائد ، والتى إستغنوا بها عن زراعة القمح ، وإستعاضوا بما يمتلكونه من قدرة مالية ، في شراء ما يلزمهم من الدقيق ، أو شراء القمح إن وجد وطحنه لأغراض الخبز ، إلا أن الإرتفاع المضطرد في أسعار الدقيق ، والذي أصبح سعر الشيكارة منه بوزن ٥٠ كيلوجرام يصل ثمنها إلي ٢٠٠ جنيه أو أكثر ، بما يمثل عبئاً اقتصادياً عليهم رغم قدرتهم المالية . علاوة علي ردايته وإنخفاض جودته ، وهوما يعنى (إنخفاض عرق الدقيق به) من وجهة نظرهم ، والتى أصبحت لا تمكنهم من عمل أصناف المخبوزات التى إعتادوا خبزها من قبل، مما انعكس سلباً علي عدد مرات الخبز لديهم .

ويدلل علي ذلك قول إحدى الحالات والتى تنتمى لمستوى اقتصادى مرتفع "الدقيق بقى سعره مولع ومش نافع لا طبله ولا طار منعمل منه رغيف العيش بالعافية لأنه ما عدش فيه روح (عرق الدقيق) ومقطوع خبره

وما ينفعش ينعمل منه رقاقة ولا قرصة ولا فطيرة ، وبقينا منشغرين العيش  
الفينو والبسماط والقرص زينا زي البندر بالظبط ."

وتمر عملية إعداد الخبز بالمنزل بمراحل متعددة ، قد تطول أو  
تقصر فترة أدائها حسب طبيعة تلك المرحلة والقائم بها ونوع المخبوز نفسه  
، وتشمل هذه المراحل (نخل الدقيق - تقدير وخط الدقيق - العجن -  
التخمير - التقطيع - تجهيز الفرن - الخبز) . ومن الملاحظ أن كثرة الأيدي  
العاملة في هذا النشاط، توفر الوقت والجهد ، حيث أن الأسر التي تكثر بها  
النساء ، والتي يتعاون أفرادها مع بعضهم البعض ، يتم إنجازها لهذا النشاط  
في وقت أقل من تلك الأسر التي يقل فيها عدد النساء والبنات ، أو الأسر  
التي تعتمد علي امرأة واحدة في إنجاز هذه العملية ، نظراً لصغر أبنائها ، أو  
لأنها لم تتجب إنائاً ليقمن بمساعدتها . تلك المرأة التي توصف في مجتمع  
البحث بأنها "وحدانية" أي التي لم تزرق بالبنات ، وتقوم بأداء هذا العمل  
بمفردها .

وتجدر الإشارة هنا أن المعايضة قد كشفت عن أن الأسر التي لا  
تضم إنائاً بخلاف الأم ، ويقتصر أبنائها علي الذكور ، يكون لهؤلاء الأبناء  
الذكور دور في بعض المراحل ، كالمعاونة في نقل ألواح العجين (شوارع  
العجين) إلي مكان الفرن ، وكذلك مختلف الأدوات التي قد تحتاجها الأم أثناء  
عملية الخبز ، علاوة علي مساعدتها في فرد العجين علي المطرحة  
(التبطين)، وكذلك إشعال الفرن وخاصة إذا كانت الأم مريضة أو مسنة ، وفي  
بعض الأحيان مساعدتها في تقطيع الخبز بعد نضجه ، ثم في عملية تخزينه .  
ولكن ذلك يتم في سرية تامة لأن ثقافة القرية تعيب ذلك علي الذكور .



وقد كشفت الملاحظة عن أن الأدوات المستخدمة في "صناعة الخبز" علي الرغم من أنها مازالت أدوات تقليدية في معظمها ، إلا أنه قد لحق ببعضها نوع من التغيير ، كما دخل إليها أدوات جديدة لم تكن مستخدمة من قبل ، مما جعله ينعكس علي طبيعة الأداء والوقت المستغرق في هذا النشاط.

#### ب-١- الطهي :

في البداية ، سوف يتم إلقاء الضوء علي عملية الطبخ في الفترات السابقة ، وكيف كانت تتم ، والأدوات المستخدمة ، ودور النساء فيها ، لنتناول بعد ذلك هذه العملية في الوقت الحاضر ، وما أصبحت عليه ، وذلك في ضوء المستوى الطبقي والتعليمي والنشاط الاقتصادي للأسرة . محاولة للوقوف علي أهم ما لحق بهذا النشاط من تغيرات ، قد تكون لعبت دوراً في اختلاف ملامحه ، وذلك علي النحو التالي :

فقد عكست أقوال بعض الإخباريات كبيرات السن ، مدى البساطة التي كانت عليها عملية طهي الطعام بالقرية مجتمع البحث في الفترات السابقة ، سواء من حيث الأدوات المستخدمة ، أو من حيث أنواع الأطعمة التي كان يتم طهيها ، حيث كانت الأدوات تنقسم إلي أواني للطهي ، وتتمثل في بعض الأواني المصنوعة من النحاس الأحمر والتي كانت تستخدم في عمل الطبخ بأنواعه (كالحلل النحاس والصواني النحاسية) ، كذلك كان هناك الأواني الفخارية كالطواجين (برام) ، والأوعية (وعاية) ، وكان يخصص منها ما يستخدم في عمل الأرز المعمر (أرز الفرن) ، ومنها ما يخصص

لأغراض الطبخ أيضاً ، حتى لا يختلط طعم ما تم طبخه سلفاً بطعم الأرز إذا تم عمله في نفس الوعاء .

هذا بالإضافة إلى الملاقق والمغارف (كبشة) والأطباق التى كانت في معظمها مصنوعة من الصاج المطلي باللون الأبيض ومرسوم عليها بعض الورود باللون الأحمر أو الأزرق ، والتى كانت تسمى (الأطباق الزنج) في مجتمع البحث ، كما كان هناك أوانى خاصة بعمل الشاى وشربه، وهى عبارة عن صينية وإبريقان أحدهما لغلي الشاى علي النار ، والآخر لتحليلته بالسكر ، وبعض الأكواب ، وكلها كانت مصنوعة من الصاج المطلي (الزنج) .

أما القسم الثانى من أدوات الطبخ فيتمثل في الموقد ، وهو (الكانون)، وكان عبارة عن بناية صغيرة من الطوب اللبن والطين ، يتم بنائه في أحد جوانب زريبة الماشية ، أوفي أحد الجوانب في وسط البيت .

وإلي جانب الموقد السابق (الكانون) كان هناك موقد آخر مصنوع من الفخار وهو (الكانون الفخار) ، وكان عبارة عن وعاء فخارى له قاعدة مستديرة لها ثلاثة زوائد من أسفل لتمثل الأرجل التى يقف عليها ، ومن أعلاها - القاعدة - يوجد حائط مستدير به تقوب دائرية صغيرة للتهوية وخروج الدخان ، ويتجه هذا الحائط إلي الداخل لينتهى بفتحة دائرية أقل من القاعدة ، وتكون هذه الفتحة مزودة بزوائد أفقية متجهة إلي الداخل حتى ينتهى وضع الأنية أثناء الطبخ وأباريق الشاى ، إلا أن هذا الكانون كان يعد صغيراً بالنسبة للكانون الثابت في المنزل ، حيث كان استخدامه قاصراً علي طبخ كميات صغيرة من الطعام ، أو تسخينها وعمل الشاى ، كما كان يتم حمله من غرفة إلي أخرى بغرض التدفئة في أيام الشتاء أو إلي الحقل أحياناً لعمل

الشأى. وكان يتم إشعال هذا الكانون بوضع كمية قليلة من الرماد (تراب الفرن) فيه من أسفل ، ثم وضع كوالح الذرة الجافة ، أو قطع من الجلة وإشعالها ، وبعد أن تتوهج ويتلأشى الدخان يتم وضع الإناء المراد إنضاج ما به من طعام.

إلا أنه تجب الإشارة هنا أن أدوات الطبخ بقسميها المتمثلان في الأوانى والأوعية (نحاسية - فخارية) وفي الكوانين كمواقد لم يشهدا تمايزاً ملحوظاً بين أهالي القرية في هذه الفترة ، وإنما قاموا باستخدامها بمختلف مستوياتهم الاقتصادية والتعليمية ، إلا أن ما كان يمثل خلافاً أو فارقاً هو إمتلاك بعض أسر المستوى المرتفع لآنية من الفخار المطفى (الصيني) ، واستخدامها في تناول الطعام ، وخاصة عند حضور الضيوف ، وهذه كانت حالات قليلة لا يمكن القياس عليها ، أو اعتبارها ميزة تميز هذا المستوى . كذلك إمتلاك هذه الأسر ، وبعض الميسورين من الموظفين لوابورالجازإلى جانب الكوانين .

أما الجانب الآخر من عملية طهى الطعام فيتمثل في نوعية الأطعمة التى كان يتم طهيها ، والمتمثلة في بعض الأنواع البسيطة والمحدودة وفقاً لما كانت تسمح به الظروف الاقتصادية والاجتماعية في الفترة التى تلت ثورة يوليو وحتى منتصف السبعينات من القرن الماضى ، كذلك وفقاً لما كان متاح من أوجه الإنتاج الزراعى والحيوانى وتربية الطيور في القرية ، وهوما انعكس بدوره على أصناف الطعام الذى كانت تقوم النساء ربات البيوت بطهيها وتجهيزها لأفراد أسرتهن ، والذى كان يخضع بدوره للمستوى الاقتصادى الذى تنتمى له الأسرة .

ففى المستوى الاقتصادى المنخفض كانت تشيع بعض الأنواع من الأطعمة والتي كانت تتصف أغلبها بالبساطة والبدائية أحياناً ، فإلى جانب الخبز كانت تعتمد أسر هذا المستوى على ما قامت بإعداده و تجهيزه سلفاً من (الجبنه القديمه) المنقوعة فى المش ، والجبن القريش (الأبيض أو الطرى) ، واللبن الرايب ، والبطاطس المسلوقة أوالمقلية فى الزيت ، والبصارة والعس والعصيدة والحريرة ، وهى عبارة عن بعض السمن البلدى المذاب على النار، ويوضع فيه كمية مناسبة من دقيق الذرة وبعض الملح لإستثاغة الطعم، ويتم تناولها مع الخبز ، بالإضافة إلى تناول بعض الخضراوات الورقية كالفجل والجرجير والبصل الأخضر والجعضاض والسريس . أما فى المناسبات والأعياد فكانت نساء هذا المستوى يقمن بعمل الأرز المعمر (أرز الفرن) أو الكسكسى (المبروم) أوالمخروطة (المقصوصة) .

غير أن هذه الأطعمة لم يكن يختص بها أبناء المستوى الاقتصادى المنخفض وحدهم سواء تلك التى يتم عملها أو طهيها فى الأيام العادية أوفى المناسبات ، وإنما كانت تطهوها وتتناولها أسرالمستوى الاقتصادى المتوسط والمرتفع أيضاً ، فلم تكن هناك قسمة حادة بين المستويات الثلاثة بحيث يختص كل مستوى منهم بأنواع معينة من الأطعمة ، وإنما كان هناك نسقاً غذائياً معروفاً لدى جميع أهالى القرية . إلا أن ما كان يمثل الفارق بين المستويات السابقة هو القدرة المادية لأسر كل مستوى فى الإنفاق على كلفة هذه الأطعمة مما يجعل جودتها تختلف من مستوى لآخر ، إضافة إلى إمكانية التوسع فى طهيها بعدد مرات أكثر . فعلى سبيل المثال كانت تقوم جميع المستويات فى القرية بطهى الكسكسى والمخروطة ، واللثان تتكونان من (دقيق- لبن - قشدة - زبد) سواء كان ذلك بشكل دورى أو موسمى كل حسب قدرته، إلا أن القدرة الاقتصادية لدى أسر كل مستوى كانت تلعب دوراً

كذلك كانت تقوم نساء جميع المستويات بعمل الجبن القديم ، إلا أن جودة هذا الجبن كانت تختلف أيضاً باختلاف إمكانات أسر كل مستوى ، بحيث تزداد جودتها وكمياتها لدى الأسر التي لديها كميات كافية من اللبن الرائب والمرّة واللذان يتم إضافتهما عند الضرورة إلي الجبن ، كما كانت تقل جودتها و كمياتها أيضاً كلما تقلصت هذه الإمكانيات .

وتجدر الإشارة هنا إلى أن هذا النمط الغذائي لأهالي القرية ظل سائداً سواء من حيث نوعية ما يتم تجهيزه أو طهيهِ من الأطعمة ، أو من حيث الأدوات المستخدمة في ذلك حتى أوائل الثمانينات من القرن الماضي ، تلك الفترة التي بدأت فيها ملامح التغير والتطور تتسلل شيئاً فشيئاً إلى جميع مظاهر الحياة بالقرية مجتمع البحث .

حيث كان من مظاهر هذا التغير دخول الكهرباء إلى القرية عام ١٩٨٠ ، وما تبعها من إقتناء الأجهزة الكهربائية ومنها التليفزيونات والتعرف من خلالها علي أنواع جديدة من الأطعمة لم تكن معروفة لدى أهل القرية أوحتى سمعوا بها من قبل .

كذلك شهدت أدوات الطهي التى كانت مستخدمة من قبل نقلة نوعية كبيرة ، بحيث قلت الأوانى النحاسية بشكل كبير ثم تلاشت فيما بعد ، وتم إستبدالها بالأوانى المصنوعة من الألومينيوم والبيونوكس (الإستانلس إستيل) ، كما اختفت الأطباق والصوانى والأباريق والأكواب المصنوعة من الصاج المطلي (الزنج) ، واستبدلت بأكواب زجاجية وأباريق وصوانى مصنوعة من الألومينيوم .

هذا ولم يقف التغير فى أدوات الطبخ عند استبدال أداة قديمة بأخرى جديدة ، وإنما امتد هذا التغير لتدخل أدوات لم تكن مستخدمة من قبل . كالخلاطات ومضارب البيض ومفارم اللحم والعصارات . ووابور الغاز .

كذلك قامت النساء باستبدال الكانون ووابور الجاز بالبنوتاجازات الحديثة فى عمليات الطبخ ، فتغير بذلك الوقود المستخدم من الحطب والجلة والكوالح إلى إسطوانات الغاز ، وذلك لأن المواقف القديمة لم تعد مناسبة للبيوت الحديثة الإسمنتية ذات الأرضيات المبلطة (بلاط - سيراميك) ، فيما عدا بعض الأسر الممتدة الفلاحية التى احتفظت بالشكل التقليدي لحياتها ، حيث لازالوا يعيشون فى البيوت الطينية ويتوفر لديهم الوقود اللازم من الحطب وغيره والذى يغنيهم عن شراء الغاز ، إضافة إلى أن المواقف القديمة تمثل جزءاً من ثقافة صنع الغذاء لديهم .

أما أنواع الأطعمة التى تقوم النساء بطهيها فى الوقت الحالى ، فقد شهدت هى الأخرى بعض التغيرات ، سواء من حيث أنواعها ، أو طريقة إعدادها والكميات التى تقوم النساء بعملها . وقد جاء ذلك تبعاً للظروف الاقتصادية والاجتماعية التى شهدت هى الأخرى تغيرات كبيرة ، فنظراً لارتفاع الأسعار وتبدل النمط الإنتاجى والتركيب المحصولي للقرية ، قد

ترتب عليه تغيراً كبيراً في طبيعة ونمط الغذاء الذى يتم عمله وصنعه . وذلك من حيث إختفاء بعض الأنواع ربما بشكل تام ، والتى كانت معروفة من قبل كجزء من النظام الغذائى للأهالي كالحريرة والعصيدة والبسيصة والجردوق ، وهذه الأطعمة وإن كانت معروفة في فترات سابقة إلا أن هناك أجيالاً كاملة من شباب القرية لم يروها من قبل وإنما سمعوا بها من آبائهم أو من الجدود والجداث .

كما أن بعض أنواع الأطعمة القديمة والمعروفة والتى استطاعت الإستمرار والبقاء ، كالمخروطة والكسكى (المبروم) والأرز المعمر قد شهدت تغيرات من داخلها ، فأصبحت تصنع بدقيق مستورد وبسمن إصطناعى وذلك نظراً لتراجع زراعة القمح وإرتفاع ثمن الزبد البلدى ، حيث تختلف جودة هذه المكونات باختلاف المستوى الاقتصادى ، فأسر المستوى المرتفع وبعضاً من أسر المستوى المتوسط يحرصون علي شراء الدقيق الجيد (الفاخر) ، والمسلى المعبأ (سمن الصفائح) ذات الأنواع الجيدة المعروفة ، بينما تضطر أسر المستوى المنخفض وجانباً من أسر المستوى المتوسط إلي شراء الدقيق العادى (البلدى) والذى يحتوى علي نسبة عالية من الردة ، إلي جانب شراء المسلى قليلة الجودة ومجهولة المصدر (السائبة) .

هذا وقد عرفت القرية أصنافاً جديدة من الأطعمة لم تكن مستخدمة من قبل كالمكرونه (عادية - إسباجتى) ، والمكرونه بالبشاميل والفراخ البانيه والكفته الجاهزة وشطائر اللحم المعدة (الهمبورجر) والسجق واللحم المجمد والكبدة المجمدة والأطعمة المعلبة كالسلمون والبيف واللانшон ، والمخللات الجاهزة (الطورشي) ، بالإضافة إلي الفراخ المجمدة ودواجن المزارع .

فبعدما كانت معظم بيوت القرية إن لم تكن كلها تحقق نوعاً من الإكتفاء الذاتى أو قريباً منه ، فقد أصبحت الآن تعتمد في جزء كبير من غذائها علي محلات البقالة وأفران الخبز وتجار الدواجن معظم أوقات السنة. حيث قلت بشكل كبير عملية تربية الطيور وإنتاج البيض في البيوت والتي كانت تساهم بشكل كبير في غذاء الأسر وتحقيق فائدة اقتصادية كبيرة لها.

يضاف إلي ذلك تراجع عملية تربية الماشية نظراً لارتفاع ثمن الأعلاف و ارتفاع إيجارات الأراضي الزراعية وغلو ثمن البرسيم والتبن وهو ما أدى إلي ضعف إنتاج اللبن والجبن والزبد الفلاحى وزيادة اعتماد كثير من الأسر علي شراء الجبن الجاهز (معبأ - سايب) من محلات البقالة وخاصة الأسر التي لا تمتلك مساحات زراعية ولا تربي الماشية ، كذلك تلك التي تمتلك مساحات صغيرة وتربي رأس أو رأسين من الماشية وتفضل بيع ما لديها من الجبن والزبد واللبن لتحصل علي مقابل مادي تستطيع به تسيير أمور معيشتها وتستبدل ما تبيعه بأنواع أخرى ك شراء الفول الجاهز (المدمس) والطعمية واللاتشون والمعلبات وتناولها .

وكان مما ساعد علي تقبل فكرة التغير والتحول من النمط القديم في أنواع الأطعمة وأدوات طهيها وإعدادها ، هو ارتفاع نسبة النساء والفتيات المتعلّمات من بنات القرية ، والحصول علي شهادات مكنتهن من التوظيف ، وهو ما تبعه عرف ساد يقتضى علي الفتاة المتعلمة ألا تتزوج إلا من شخص متعلم حاصل علي مؤهل يساوى مؤهلها أو يفوقه ، مما نتج عنه تكون أسر متعلمة لها طموحات معيشية تفوق ما كان سائداً من قبل ، وهو ما دفع هذه الأسر - المتعلمة - إلي إقتناء كل ما هو جديد من وسائل المعيشة بما فيها أدوات المطبخ وما تستخدم في تجهيزه من أطعمة جديدة ، علاوة



## التغير الاجتماعى والأنماط الجديدة فكر وإبداع للعمل غير المأجور للمرأة الريفية

علي ما سبق، فقد كانت هذه الأسر المتعلمة بالنسبة للمحيطين بها من الأسر غير المتعلمة والأقل شأنًا ، تمثل قدوة تقلد ويحتذى بها علي مستوى مجتمع القرية.

كذلك لعبت عملية تجهيز البنات المقبلات علي الزواج ، دوراً كبيراً في إنتشار أدوات الطبخ الحديثة والأجهزة الكهربائية المستخدمة في إعداد الطعام ، حيث جرت العادة في القرية أن الفتاة المقبلة علي الزواج ، لابد وأن يكون جهاز عرسها لا يقل عن جهاز من تزوجن قبلها ، بل إنها تعمل جاهدة هي وأسرتها علي أن يفوقه نوعاً وكماً ، رغبة في الحصول علي مكانة وميزة عند أهل زوجها ، وبين مثيلاتها من بنات القرية ، وهو ما أدى إلي تسارع أهالي القرية علي شراء هذه المعدات والأجهزة ، دون النظر إلي جودتها أو ثمنها ، والذي كان غالباً ما يفوق إمكاناتهم المادية ، لأجل ذلك نما وتزايد نظام الشراء بالتقسيط من المحلات التي تبيعها ، هذا إضافة إلي غيرة النساء المتزوجات من بعضهن البعض ، سواء كن جارات أو أقارب ، مما لدى واحدة منهن دون غيرها من الأجهزة الكهربائية.

وقد ظل الحال كذلك بأهالي القرية ، من حيث جموعهم في هذا النمط الجديد عليهم من أصناف الطعام والأدوات والأجهزة المستخدمة في عمله ، تاركين ما كانت عليه حياتهم ومعيشتهم قبل ذلك ، حتى الفترة الحالية من عمر القرية .

وتجب الإشارة هنا إلي أن هذا الشكل الجديد في أنواع الأطعمة والأدوات المستخدمة في عملها لم يختص به مستوى اجتماعي دون غيره ، بحيث لم يتميز المستوى الاقتصادي المرتفع عن ما دونه في صنع أنواع

معينة من الأطعمة أو استخدام أدوات خاصة عن غيره من المستويات الأدنى منه ، وإنما يتمثل الفارق بين المستويات في مدى القدرة لدى كل مستوى علي تكلفة أصناف الطعام غالية الثمن والكميات التي يتم صنعها منها وعدد مرات عملها علي مدار الشهر ، أو إقتناء معدات وأجهزة منزلية جيدة وحديثة ، فمثلاً نجد أن أفران الغاز والبوتاجازات والخلاطات والغسالات وغيرها موجودة عند الغنى والفقير ، ولكن تختلف جودتها وحدائتها فيما بينهما ، وهذا ما يعنى أن أسلوب الحياة يتشابه بشكل كبير وإنما يكمن الاختلاف في قيمة الأدوات وقدرة أحد الأطراف علي إقتناء الغالي منها وغير المقلد .

كما تجب الإشارة كذلك ، إلي أنه علي الرغم من التغير الكبير الذي حدث داخل النسق الغذائي لمجتمع القرية ، وكذلك في الأدوات المستخدمة في صنع الأطعمة ، فإن الأهالي ورغم إقبالهم عليه وإتخاذ ما جاء به كنهج غذائي لهم ، فإنهم لم يختاروه مفضلين له علي غيره ، وإنما يمكن القول أنهم قد إنساقوا إليه وفقاً للتغيرات الاجتماعية والاقتصادية والثقافية التي إجتاحت المجتمع المصرى عموماً خلال العقود الثلاثة الماضية .

كذلك فإن المرأة الريفية بالقرية مجتمع البحث حالياً ليست هي تلك المرأة التي عاشت في الفترات السابقة ، والتي لم تحصل علي أى قدر من التعليم والإطلاع ، إلا في حالات نادرة ، حيث كان شغلها الشاغل هو أعمال المنزل ، وما تتضمنه من عجن وخبز وطبخ وغسيل الملابس باستخدام أدوات تقليدية قديمة ، إضافة إلي الذهاب للحقل ورعاية الماشية ، وإنما هي تلك المرأة التي تعلمت بشكل أو بآخ ، وحصلت علي شهادة دراسية متوسطة أو عالية ، وإن لم تكن المرأة نفسها متعلمة فغالباً ما يكون الأبناء والبنات

متعلمين ، ويتطلعون إلى أساليب الحياة المتطورة ، وهوما يدفع بالنساء إلى مساهمة الطرق والأساليب الجديدة ، من حيث عمل أنواع الأطعمة ، وكذلك من حيث أدوات وطرق إعدادها .

## ٢- التنظيف :

التنظيف هو أحد الأعمال الأساسية للمرأة والتي تقوم بها بشكل يومي، وفقاً لظروفها سواء كانت عاملة أو غير عاملة ، وكذلك وفقاً لطبيعة بيتها ، وما يتوفر لديها من أدوات تستخدم في عملية التنظيف ، وتتعدد أنواع التنظيف كما يلي:

### أ-٢- الكنس والمسح والترتيب وإزالة الأتربة :

كانت هذه العملية فيما سبق ، تتسم ببساطة أدواتها ، فكانت المقشة المصنوعة من ليف النخيل تستخدم في تنظيف المنزل من الداخل ، أما (العرجون) أو المقشة البلح فكانت تستخدم في التنظيف أمام المنزل وعشش الطيور.

وهذان النوعان كانا يمثلان الأدوات المستخدمة في عملية الكنس ، حتى ظهور المقشات البلاستيكية بأنواعها المختلفة ، ثم تلا ذلك ظهور المكانس الكهربائية سهلة الاستخدام والتي لا تتطلب جهداً يذكر ، بالنسبة لما كان في السابق ، وانتشار هذه المكانس بالقرية وإقتناء الكثيرات من ربوات البيوت لها .

أما عملية المسح فهي عملية حديثة نسبياً علي معظم نساء القرية مجتمع البحث ، ففي الفترات التي سبقت فترة الثمانينات كانت معظم بيوت

القرية مبنية بالطوب اللبن والطين وكانت أراضيها ترابية ، إلا عند بعض الأغنياء الذين أتاحت لهم ظروفهم الاقتصادية بناء بيوت إسمنتية وتجهيز أراضيها بالبلاط .

فقد شهدت فترة الثمانينات ما يشبه ثورة في بناء البيوت الإسمنتية استمرت حتى منتصف التسعينات تقريباً ، بحيث أصبحت معظم بيوت القرية مبنية بالطوب الأحمر والإسمنت ، وهوما أضاف عبءاً جديداً إلي أعباء النساء ، من حيث ضرورة قيامهن بمسح أرضية بيوتهن مرة كل إسبوع علي الأقل ، خاصة في فصل الصيف مستخدمات شكاثر الخيش (الجوت) ، والمساحات الجلدية ذات اليد الخشبية .

#### ب- ٢- غسيل الأوعية :

لم تختلف عملية غسل الأوعية حالياً عن ذي قبل إلا من حيث نوع الآنية وطريقة تنظيفها ، فقديمًا كانت الآنية من النحاس الأحمر أو الأصفر لها طريقة تنظيف تعرفها النساء بالقرية ، وذلك بجمع ما يراد غسله والذهاب به إلي شاطئ الترعة وبل قطع الآنية واحدة تلو الأخرى ثم وضع كمية من الرمل أو التراب أو رماد الفرن الذي يحضره معهن ، ثم القيام بحك أسطح هذه الآنية بشدة بأيديهن مستخدمين هذا التراب أو الرمل ، وبعد الإنتهاء من هذه العملية (التلميع) كن يقمن بغسلها في ماء الترعة أو المصرف مستخدمات بعض من ليف النخيل أو قش الأرز بعد لفه ليصبح كقطعة واحدة لإزالة ما علق بها من أتربة أو رمال .

أما حالياً فقد اختلفت هذه العملية تماماً عن ذي قبل ، حيث لم تعد النساء يذهبن إلي الترعة والمصارف لغسل الآنية إلا بشكل محدود ، كما أن الآنية نفسها لم تعد نحاسية وإنما أصبحت مصنوعة من الألومينيوم

والإستانلس استيل والبلاستيك والزجاج ، كذلك لم يعد ممكناً استخدام ما كان يتم استخدامه في السابق في تنظيف هذه الأنية ، وإنما يتم تنظيفها باستخدام الصابون السائل والمنظفات الصناعية وملمعات الزجاج والأسطح الملساء ، كما تم إستبدال ليف النخيل وقش الأرز بالليفة البلاستيكية والألياف المعدنية (سلك المواعين).

### ج-٢- غسيل الملابس :

قد كانت النساء في السابق يقمن بهذه العملية بشكل تقليدي وفقاً لما كان متاح لديهن من أدوات ومواد تنظيف. والتي كانت تتمثل في طشت نحاسي كبير ، توضع فيه الملابس لغسلها باستخدام الأيدي ، وبسلة نحاسية لغلى الملابس شديدة الإتساخ باستخدام الكانون باعتبارة الموقد المتاح في تلك الفترة ، أما المواد التي كانت تستخدم في التنظيف فكانت مقتصرة علي الصابون الأبيض فقط أو (صابون الغسيل) والبطاس ، حيث لم تكن مساحيق الغسيل قد ظهرت بعد ، وقد كانت النساء تقضى قرابة يوم كامل في عملية غسل الملابس ، كما كن يبذلن الكثير من الجهد البدني في هذه العملية ، بحيث يكن قد أنهكن تماماً بعد الإنتهاء منها . وقد كان ذلك ينطبق علي جميع المستويات الاقتصادية في القرية ، إلا عند القليل من أسر المستويات الاقتصادية العليا ، والذين كان لديهم من يستعينون به للقيام بهذه العملية.

ونظراً لعدم توفر المياه بالمنازل في تلك الفترة ، والإعتماد علي قيام النساء بجلبها من الخارج لأغراض الشرب والطبخ والاستحمام وغسل الأواني والملابس ، ثم بعد ذلك كان النساء يتحملن مسئولية حمل كميات المياه المستخدمة في العمليات السابقة من المنزل إلي الخارج ، والتخلص

منها (كعب المياة) ، وهوما كان يتقل كاهل هؤلاء النساء ، ويتسبب لهن في كثير من العناء والجهد ، وقد كان معظم من يقمن بهذه العملية هن نساء المستوى الاقتصادى المتدنى ، وبعضاً من المستوى المتوسط .دون وجود لنساء المستوى الأعلى في هذه العملية.

لأجل ذلك ، كانت النساء تقمن بأخذ ما يردن غسله من الملابس والذهاب بها إلي الترع والمصارف لغسلها هناك ، حيث سهولة استخدام المياة ، وعدم الإكتراث لما يتم إستهلاكه منها ، وكن يقمن بعمل ما يشبه الكوانين (راكية نار) علي جانب التربة ، حيث يغسلن الملابس ، وقد كان النساء يذهبن للقيام بذلك في مجموعات للإستئناث ببعضهن ، وقد كانت تتألف أغلب هذه المجموعات من النساء اللاتي ينتمين لأسر نووية ، ولا يجدن من ينوب عنهن في القيام بذلك .

ثم تلا ذلك حدوث تغير في الأدوات المستخدمة كالشروط والبستلات وغيرها بحيث لم تعد تصنع من النحاس ثقيل الوزن ، وإنما أصبحت تصنع من الألومينيوم الخفيف ، ثم لم تلبث النساء حتى شهدن التطور الأكبر في عملية غسل الملابس ، وهو ظهور الغسالات الكهربائية ، متلازمة مع دخول الكهرباء إلي القرية ، في العام ١٩٨٠ ، تلا ذلك إنتشار هذه الغسالات في معظم بيوت القرية ، وأصبحت النساء يعتمدن عليها بشكل أساسي .

أما حالياً ومع انتشار محلات الأدوات المنزلية ، والتي تباع بنظام الدفع بالتقسيط ، فقد أقبلت معظم النساء علي شراء الغسالات الأوتوماتيك ، أو النصف أوتوماتيك ، وخاصة النساء المتعلقات والعاملات بالوظائف المختلفة ، واللتي تعينهن رواتبهن علي ذلك ، خاصة وأن هذه الغسالات تريحهن بشكل تام ، من عملية غسل الملابس ، ومناسبة لظروف عملهن أو

لمستواهن الاجتماعي ، هذا فضلاً عن أن هذه الغسلات لازالت تعبر بشكل ما عن نوع من الواجهة الاجتماعية .

### ٣- أنشطة منزلية توفر النفقات وتدر دخلاً :

#### ٣-١- تربية الطيور :

يعد القيام بتربية الطيور من الأنشطة القديمة والأساسية التي تقوم بها المرأة في القرية مجتمع البحث ، والتي لا يخلو منها بيت في القرية تقريباً ، سواء في الماضي أو في الفترة الحالية من عمر القرية ، حيث كانت هذه العملية في السابق (فترة ما بعد ثورة يوليو ١٩٥٢ وحتى منتصف السبعينات) ، تصطبغ بصبغة محلية خالصة ، سواء من حيث أنواع وسلالات الطيور التي كانت تربي ، كالدجاج البلدي والبط البلدي والإوز والأرانب وبعض الدجاج الرومي والحمام ، أو من حيث ما تتغذى عليه من حبوب كالذرة الشامية (البيضاء) ، والفول البلدي والقمح والبرسيم والحشائش التي تنمو في المزروعات بشكل طبيعي كالسريس والرجلة ، وغيرها.

وقد كانت النساء تقوم في أثناء تربية الأنواع السابقة من الطيور والأرانب بتوفير ما يلزمها من الغذاء ، كالذرة مثلاً والذي كان موجوداً في المنزل بطبيعة الحال حيث كانت تقوم بتفريطه من وقت لآخر وهو ما كان يستلزم منها وقتاً وجهداً غير قليلين هي وبعض أفراد أسرته .

وهكذا كانت العملية - تربية الطيور - في شكلها القديم ، والتي كانت تقوم بالأساس علي جهد خالص من النساء ، والتي إستمرت حتى منتصف أو أواخر السبعينات من القرن الماضي ، حيث كان هذا الشكل القديم لتربية الطيور وعلي الرغم من بساطته وبدائيته إلا أنه كان ينطوي

علي شقان أساسيان ومهمان لأسر القرية ، الأول : ويتمثل في الشق الغذائي والذي من خلاله كانت الأسر تحصل علي لحوم جيدة من الطيور التي تربيتها المرأة ، بالإضافة إلي البيض البلدى ، أما الشق الثانى : فهو الشق الاقتصادى والذي من خلاله كانت الأسر تحصل علي دخل مادي عن طريق بيع ما يزيد عن حاجة الأسرة من الطيور والبيض ، حيث كانت تمثل هذه العملية جانباً مهماً من جوانب الدخل لدى كثير من الأسر ، بل إنه كان هناك العديد من الأسر التي تعتمد علي هذا الدخل بالأساس ، وخاصة من ذوى المستوى الاقتصادى المنخفض ، وبعض أسر المستوى المتوسط .

إلا أن هذا الوضع السالف لم يبق علي حاله ، بل عصفت به عوامل التغير والتحديث كغيره من الأوضاع القديمة التي عهدتها القرية وألفت العيش بها منذ عقود مضت ، فبحلول فترة أواخر السبعينات وأوائل الثمانينات من القرن الماضى ظهرت دواجن المزارع (الفراخ البيضاء) ، وظهر مجموعة من التجار اللذين يتاجرون ويتخذون من ذلك مهنة لهم ، كما ظهر أيضاً بالمجمعات الإستهلاكية الدواجن المجمدة واللحوم المجمدة ، وهو ما لم يعهده أهالي القرية ، إلا أن هذه الأشياء وعند بداية ظهورها لم يقبل عليها الأهالي في بداية الأمر ، بل أحجموا عنها وتوجسوا منها لأنهم إعتادوا أكل ما ينتجونه بأيديهم .

ثم مع مرور الوقت وتبدل الظروف والأوضاع الاقتصادية ، والإعتماد علي أساليب جديدة في العمل والإنتاج ، وهو ما أدى بدوره إلي حدوث تغيرات واضحة في بعض المجالات الإنتاجية كالزراعة التي تحولت من زراعة المحاصيل التقليدية إلي المحاصيل النقدية ، وتربية الطيور التي تغيرت من شكلها القديم الذي يعتمد علي المجهود الفردى للمرأة إلي شكل



إستثمارى كبير يقوم علي مزارع لإنتاج الدواجن وأخرى لإنتاج البيض ، ومزارع أخرى تقوم بتفريخ البيض وإنتاج أفراخ صغيرة (دواجن - بط) تباع للتربية مباشرة دون الحاجة إلي عملية جمع البيض والتفريخ المنزلي . وقد أخذ هذا الشكل الجديد لإنتاج الدواجن والبيض والبط يتسع وينمو بشكل سريع ، كما بدأ يزداد إعتداد الأهالي عليه أيضاً بحيث أصبح من الصعب علي نمط وأسلوب الإنتاج القديم الصمود أمامه أو حتى ملاحقته .

وهكذا وفي ضوء ما سبق ، إتخذت عملية تربية الطيور شكلاً جديداً يختلف عما كانت عليه في السابق من حيث شكلها ومضمونها ، وكذلك الهدف من ورائها ، فمن حيث الشكل تخلت النساء عن بعض مراحلها ، والتي تتمثل في عملية جمع البيض وترقيده بحيث إختفت هذه المراحل وأصبحت النساء يقمن بشراء الأفراخ جاهزة ليوصلن تربيتها ، وذلك بإطعامها وسقيها ورعايتها كما كان قبل ذلك ، إلا أن مضمون عملية التربية هذه قد إختلف أيضاً عنه في السابق ، من حيث الغذاء الذى يقدم للطيور ومصادره وطريقة إعداده ، وأيضاً دخول عوامل جديدة تتمثل في الأدوية المحصنة والهرمونات ، والتي تؤثر في نمو الطيور وتقليل الوقت المستغرق في تربيتها ، وهو ما جعل دورة رأس المال أثناء تربية السلالات الجديدة أسرع ، وبالتالي جعلت إقبال الريفيات المربيات عليها أكثر من غيرها .

أما الهدف من عملية التربية برمتها فقد إعتراه بعض التغير عن ذى قبل بحيث زاد فيه البعد الإقتصادي الذى يهدف إلي تحقيق مكاسب مادية من خلال بيع أكبر عدد ممكن من الطيور المرباة والحصول من ذلك علي المال الذى يساهم في قضاء الحاجات الضرورية للأسر ، علي البعد الغذائي الذى يهدف إلي تأمين حاجات الأسر من اللحوم والبيض ، حيث كان يمثل هذا

البعد الهدف الأساسى للكثير من الأسر في السابق ، وخاصة من ذوى المستوى الاقتصادى المنخفض ، وبعض الأسر ذات المستوى الاقتصادى المتوسط .

### ب-٣- تربية بعض رؤس الماعز والخراف :

يقوم الكثير من الأهالي وخاصة أسر المزارعين بالقرية مجتمع البحث، بتربية بعض من رؤس الماعز والخراف ، إلي جانب تربية الماشية ، وتعتمد هذه العملية بشكل كبير ، بل وربما بالأساس علي جهد المرأة ، حيث أن رؤس الماعز والخراف هذه غالباً ما تبقى بالبيت معظم الوقت ، ولا تخرج إلي الحقول خلال عملية السرح بالماشية إلا في بعض الحالات ، كأن تكون المرأة مريضة أو في حالة وضع، أو ذهبت خارج البيت لأداء بعض المهام للأسرة ، ولا يوجد بالبيت من يرعاها ، مما يجعل النساء يقصد أو بدونه مسئوليات عنها مسئولية شبه كاملة.

هذا بالإضافة إلي أن كثيرات من النساء أنفسهن ، يسعين إلي شرائها بغرض التربية ، في حالة إن لم يكن لدى الأسرة رؤس منها ، حيث أنها - رؤس الماعز والخراف - بمثابة نقود مدخرة أو (قرش متعان) علي حد تعبير بعضهن ، لأجل ذلك فإنهن يقمن ببيع بعض من مصاغهن إذا كان متوفراً ، كأن يكون لدى إحداهن خاتماً أو حلق أو ما شابه من أجل شراء زوج من الضأن أو الماعز ، أو يقمن بالإدخار من بيع البيض والجبن واللبن والزبد والحبوب المخزنة في سبيل ذلك .

ويتفق حرصهن علي شراء بعض رؤس الماعز والخراف وتربيتها ، مع الهدف المرجو من ذلك ، إذا ما نظرنا إلي المصارف التي يقمن بصرف

ما يتحصلن عليه من أموال فيها ، وكذلك إلى التوقيات التى يقمن فيها ببيع ما نتج عن تربيتهن للماعز والخراف ، حيث أنهن يبعن ما لديهن منها دائماً في ظروف تكون أسرهن فيها محتاجة للمال ، وذلك في حالات دخول أبنائهن للمدارس ، أو شراء الملابس لهم في الأعياد أو عند شراء بعض من جهاز العرس لإحدى البنات المقبلات علي الزواج ، أو عند حاجة الأرض لبعض شكاثر السماد الكيماوى ، ولا يتوفر لدى الزوج المال اللازم لذلك ، وغيرها من الحاجات العاجلة للأسرة .

هذا ولا تختلف رعاية رؤس الماعز والخراف بالنسبة للمرأة كثيراً عن رعاية الماشية الأساسية الموجودة بالبيت كالبقر والجاموس ، إلا من حيث سهولتها وخفتها وإمكانية القيام بها دون مساعدة من أفراد الأسرة ، وذلك لأن الخراف والماعز بطبيعة أجسادها صغيرة وخفيفة إذا ما قورنت بالبقر والجاموس مثلاً ، كما أن روثها قليل وبسيط ويمكن إزالته وتنظيفه دون معاناة وجلد ، بالإضافة إلي أنها لا تحتاج إلي كميات كبيرة من الطعام وماء الشرب .

فلذلك نجد أن النساء المربيات لها يقمن بذلك إلي جانب النشاط اليومى العادى ، كأعمال البيت وتربية الطيور ، حيث أن ما يربيه من الماعز والخراف يقمن بربطه في زريبة الماشية أو فوق سطح البيت أو أمامه في أحد الجوانب ، حتى يحصلون علي قدر من الشمس والهواء الطلق ، مع وضع الطعام لهم والذي غالباً ما يكون بعض البرسيم أو الدراوة أو الحشائش، مع مراعاة أن تتناول - رؤس الماعز والخراف - وجبتين يومياً من الذرة المفروطة أو المدشوشة ، أو العلف الجاهز إذا لم تتوافر الذرة ، أو بغرض التسمين لأجل الحصول علي سعر أعلي عند البيع ، وتنتشر هذه

العملية بالأساس لدى نساء الأسر التي تنتمي للمستوى الاقتصادي المنخفض وكثيرات من نساء المستوى المتوسط .

### ج-٣- تصنيع منتجات الألبان :

وتبدأ هذه العملية بحلب الماشية سواء في الصباح أو في المساء ، وأخذ اللبن الناتج من أجل تصنيعه وتحويله إلى أصناف متعددة من منتجات الألبان، وذلك من أجل كفاية حاجة الأسرة منها ، وبيع ما يزيد عن ذلك إلى الغير ، سواء داخل القرية أو سوق مدينة كوم حمادة ، فبعد حلب اللبن يتم تخصيص جزء منه للأسرة أو بيعه حليباً ، أما ما يزيد عن ذلك يتم ترويبه (تركه يروب)، وبعد ذلك تقوم المرأة بنزع ما يتكون علي وجهه من القشدة لتأكل علي حالها أو تباع للغير ، أو يصنع منها الزبد بالطريقة التقليدية المعروفة (الخض) ، وذلك بوضعه في إناء فخارى مستدير ولفه باليد حتى يجمد ويصير زبداً ، فيخزن منه ما يكفى الأسرة ، ويباع ما يزيد عن ذلك .

ولا تختلف الأدوات والطريقة المستخدمة في أداء هذه العملية من مستوى اقتصادى لآخر ، حيث أن هذه الأدوات (الشلية - البلاص أو الزلعة - وعاء خض القشدة) ظلت وبقيت علي حالها منذ فترات طويلة ولم يعثرها تغيير يذكر ، إلا أن عملية تصنيع منتجات الألبان برمتها قد أصابها التغيير من خارجها ، حيث قلت وتقلصت بشكل كبير عند معظم الأسر وخاصة في المستويين المنخفض والمتوسط ، وربما يرجع ذلك إلي قلة طعام الماشية بسبب من زراعة المحاصيل النقدية ، وبالتالي إرتفاع ثمن الأعلاف بحيث يصعب علي كثير من الفلاحين مربي الماشية توفيرها لماشيتهم ، وبسبب من ذلك قلت رؤس الماشية نفسها لدى الفلاحين..

وتقوم نساء المستوى الاقتصادى المتدنى بهذه العملية كخيرهن من نساء المستوى المتوسط ، وقليلات من نساء المستوى المرتفع ، بنفس الأدوات وبنفس الطريقة ، حيث لا توجد اختلافات بينهن إلا من حيث زيادة أو نقص عدد النساء داخل كل مستوى ، وذلك بحسب ظروفه الاقتصادية والاجتماعية التى قد تساهم بشكل ما في ذلك .

#### ٤- التخزين :

##### أ- ٤- تخزين الحبوب :

وهى من الأعمال المنزلية القديمة التى تقوم بها المرأة في القرية مجتمع البحث منذ فترات طويلة ، غير أنها قد أصابها كثير من التغيرات سواء من داخلها أو من خارجها ، ولم تعد تحتفظ بشكلها التقليدي إلا عند بعض الأسر الفلاحية من المستوى الاقتصادى المنخفض ، والتى مازالت تعيش في البيوت الطينية وتحتفظ بنمط الحياة القديم ، وكذلك بعض أسر المستوى الاقتصادى المتوسط التى تعيش في البيوت الطينية القديمة ، وأظلت محتفظة بها كمخازن أو منافع لها ، إلى جانب البيوت الإسمنتية الحديثة .

حيث قلت وتقلصت عملية تخزين الحبوب هذه بشكل ملحوظ بسبب من تراجع زراعة المحاصيل التقليدية ، والتى يمكن تخزينها كالقمح والفلو البلدى والذرة والأرز الذى تسمح الدولة بزراعته في أضيق الحدود ، وأصبح يزرع بدلاً منها الخضراوات بأنواعها والفراولة ودوار الشمس وبطيخ اللب والقرع الذى ينتج اللب الأبيض ، وهذه الأصناف ما يمكن أن يطلق عليها المحاصيل النقدية ، وذلك في إطار تغيير السياسة الزراعية الذى قامت به الدولة .

لأجل ذلك قلت بشكل كبير عمليات التخزين القليدية والتي كانت تتم بوضع القمح أو غيره من الحبوب في صوامع منزلية مبنية من الطين ، وإغلاقها بإحكام باستخدام الطين أيضاً ، وذلك لحفظ المحاصيل من أجل إستهلاكها علي مدار العام . وأصبحت معظم عمليات التخزين حالياً تتم بشكل مختلف عما كانت عليه في السابق ، حيث تعتمد عمليات التخزين في معظمها حالياً علي استخدام المواد الكيميائية لقتل الحشرات والآفات التي تتلف الحبوب أثناء تخزينها .

#### ب-٤- تخزين الزبد البلدى والشحوم الحيوانية (الدهون) :

قد كانت النساء في السابق يقمن بتسوية الزبد البلدى فقط ، وتخزينه صافياً دون إضافة أى أنواع أخرى ، إلا أن الأمر قد إختلف حالياً ، فبسبب من قلة الزبد البلدى وإرتفاع أثمانها ، قامت النساء بخلطها بكميات من المسلى الإصطناعى حتى تزيد الكمية المخزنة وتكفى حاجة الأسرة طوال العام .

وقد كانت عملية التخزين هذه تتم بوضع الكمية المراد تخزينها في أوانى فخارية معروفة تسمى (البرنية) ، وأخرى تسمى (الكراز) ، وهى أنية تشبه الجرارى (القلل) في شكلها ، إلا أنها كبيرة الحجم نسبياً عنها ، وتتسع فتحته من أعلي لتسهيل إستخراج ما بها من زبد ، أما في الوقت الحالى فقد قلت هذه الأنية بشكل كبير ، ولم يعد يحتفظ بها إلا عدد محدود من النساء ممن ورثتها عن أمهاتهن وذويهن ، وأصبحت عملية التخزين تتم في معظمها بوضع الزبد المراد تخزينه في بطرمانات كبيرة من البلاستيك أو الزجاج والإحتفاظ بها في مكان مناسب.

وتجب الإشارة إلى أن هذه العملية (تخزين الزيت) ، كانت وما زالت تقوم بها نساء القرية على اختلاف مستوياتهن الاقتصادية ، إلا أنها تختلف زيادة ونقصاً من حيث كمية ما يتم تخزينه ، وإتساعاً وضيقاً من حيث عدد الأسر التى تقوم بذلك داخل كل مستوى ، وفى المستوى المنخفض مثلاً يقل عدد الأسر التى تقوم بهذه العملية ، كما تقل الكميات المخزنة وربما جودتها، أما فى المستوى المتوسط فتزيد كمية الزيت المخزن ، وينتشر بين معظم أسر هذا المستوى ، وفى المستوى المرتفع تقوم به جميع الأسر وبالكميات التى تكفيهم من العام للذى يليه ، مع مراعاة الجودة العالية .

أما عن تخزين الشحوم الحيوانية (الدهون) ، فلا تختلف كثيراً عن تخزين الزيت البلدى ، حيث تقوم بعض النساء بشراء كمية من الدهن من أحد الجزارين ، وتسويتها على النار ، وذلك بوضعها فى حلة أو إحدى الآنية المشابهة ، ووضعا على النار ، وتركها حتى يذوب الدهن تماماً ، ثم إنزاله وتركه حتى يبرد ، ثم تعبئته أو وضعه فى إحدى الآنية السابقة (البرنية - الكراز) ، وإستهلاكه طوال العام فى عمليات الطبخ كبديلاً للزبد ، وإستجلاباً لطعم اللحم ، وقد كانت هذه العملية تنتشر بشكل كبير بين أسر المستوى الاقتصادى المتدنى ، وتقل فى المتوسط وتقل كثيراً لدى الاغنياء ، حيث كانت ترتبط عند المستويين السابقين بما يحصلون عليه من الشحوم من جراء ذبح إحدى الماشية أو الخراف فى إحدى المناسبات ، فيستفيدون بما فيها من شحوم ، وقليلاً ما كانوا يلجأون إلى شرائه من أجل تخزينه.

#### ج-٤- تخزين الخبز (العيش):

عملية تخزين الخبز هذه تتخذ شكلان لم يعرف أهالي القرية غيرهما : الأول منها : وهو التخزين طويل الأجل والذى يمتد ربما إلى شهر

أو يزيد ، حيث كانت المرأة تترك الخبز الناضج ليجف تماماً (ينشف) ، ثم تقوم بتخزينه في إحدى الغرف المخصصة لذلك أوفي إحدى الصنف ، بعد وضعه علي لوح عجين مغطى بقطعة قديمة من القماش أو جلابية قديمة.

أما الشكل الثانى لعملية التخزين ، وهو التخزين قصير الأجل : وفيه تقوم المرأة بوضع كمية من الخبز اللين (الطرى) أى بعد خروجه من الفرن مباشرة في أحد الأسبات (مشنة) بعد لفه بقطعة من القماش أو إحدى الجلابيات القديمة ، ثم وضع كمية من البرسيم الأخضر أو السريس علي وجه الخبز ، حتى يبقى ليناً وطرياً لفترة تتراوح ما بين ثلاثة إلي أربعة أيام ليظل أفراد الأسرة يتناولونه طرياً . إلا أنه ومع دخول وانتشار الأدوات الكهربائية في القرية ، حيث عرف الأهالي الحفظ والتخزين في الثلاجات ، ظهرت طريقة جديدة للتخزين ، إلي جانب الطريقة التقليدية ، يلجأ إلي استخدامها كثيرين من أهالي القرية ، حيث يتم تخزين الخبز بوضعه طرياً بعد خبزه مباشرة في أكياس بلاستيكية ووضعه في الثلاجات (في الفريزر) واستخراج ما يلزم لطعام الأسرة عند الحاجة ووضعه في الهواء حتى تزول عنه البرودة والتجمد ويصبح طرياً وجاهزاً للتناول .

ثانياً: أنشطة توديتها المرأة بدون أجر خارج المنزل :

#### ١- رعاية الماشية:

ويقصد بهذا النشاط إصطحاب الماشية والحيوانات الصغيرة (خراف- ماعز) من وإلى الحقل ، ويكون القائم عليه مسئولاً عن تغذية الماشية والحيوانات خارج المنزل .

ويعد هذا النشاط من الأنشطة اليومية المتكررة التى يؤديها الذكور داخل الأسرة والأطفال والإناث داخل المستوى الاقتصادى المنخفض



في القرية مجتمع البحث ، أما أسر المستوى الاقتصادى المرتفع وبعض من المتوسط فلا يقومون بهذا النشاط ويترك ذلك للعمال والأجراء . حيث تضطلع كثيرات من نساء المستوى الاقتصادى المنخفض ، وبعض من المستوى المتوسط بأعباء هذه العملية ، بدرجة متفاوتة من مستوى لآخر ، وكذلك بحسب الظروف الأسرية التى تسهم زيادة أو نقصاً في قيامهن بهذا الدور ، فالمرأة التى تصطحب ماشيتها للحقل (السرّح بالماشية) تبدأ هذه العملية كما يفعل الرجال تماماً من حيث تحميل الحمار بالسبخ (روث الماشية المتراكم) ، وإيقافه خارج الزريبة أمام الباب، ثم تحل أحبال الماشية التى سوف تصطحبها للحقل وتخرج بها ، وتسحبها خلفها وتمشى بها ، وتسوق الحمار المحمل بالسبخ أمامها طوال الطريق إلى الحقل .

## ٢- عمل المرأة غير المأجور بالنشاط الزراعى (في حقل الأسرة - لدى الغير):

يعد العمل بالنشاط الزراعى من الأنشطة القديمة التى قامت بها المرأة منذ فترات مبكرة من عمر القرية ، وقد استمرت في قيامها بهذا الدور في الفترات التالية إلى جانب الرجل ، وتضطلع بما يناط بها من أعمال حقلية، سواء داخل أسرتها الصغيرة ، أو لدى الغير في إطار مساعدة الأهل والأقارب أو الجيران كنوع من التعاون والمزاولة وتبادل المنفعة ، وقد ظلت الأعمال التى كانت تقوم بها المرأة على حالها دون أى تغيير طوال الفترات السابقة ، والتى بقيت فيها الزراعة على شكلها ونمطها التقليدي القديم ، والذي كان يعتمد بالأساس على العمل العائلي الكثيف ، واستخدام الجهد البدنى وقوة السواعد في إنجاز الأعمال المطلوبة ، فلم تكن الآلات الزراعية

قد وجدت بعد ، بحيث يمكن الاستعانة بها في بعض مراحل الزراعة كما هو حالياً .

لذلك وفي ظل الظروف السابقة ، كانت المرأة تشارك في العمل الزراعي بجميع مراحلها ، إلا في الأعمال التي تختلف وطبيعتها كأنثى ، أولاً لأنه جرت العادات والأعراف السائدة علي قيام الرجل بها دون المرأة ، كأعمال الري وخاصة ليلاً ، وأعمال الحرث بالماشية والإمساك بالمحراث البلدى لشق خطوط الزراعة ، والتقصيب ، وكلها أعمال تتطلب قوة بدنية و صلف في قيادة الماشية ، وهو ما لم يكن للنساء طاقة به . أما دون ذلك من الأعمال الحقلية فقد كان للمرأة فيه حضور ، ولم تقل فيه عن الرجل اللهم في الأوقات التي كان يتوجب عليها البقاء بالبيت لأداء الأعمال المنزلية ، كإعداد الطعام للعاملين بالحقل أو غسل الملابس والطبخ ورعاية الأطفال الرضع والصغار .

هذا وقد ظل العمل بالزراعة علي حاله في شكله القديم دون دخول أى تغيير يذكر عليه من حيث دخول آلات زراعية ألهم إلا في حالات قليلة كالجرارات الزراعية عند بعض الأثرياء ذوى المساحات الزراعية الواسعة ، والتي ربما يمكن حصرها بواحد أو اثنين من هذه الجرارات بحسب أقوال الإخباريين ، أما السواد الأعظم من أهالي القرية فقد كانوا يعتمدون علي العمل اليدوى .

إلا أنه بمجيء منتصف السبعينات وحتى أوائل الثمانينات من القرن المنقضى ، كان عدد هذه الجرارات قد زاد بشكل ملحوظ ، وظهر إلي جانبه ماكينات لدرس المحاصيل وأخرى للتنذية ومواتير رفع المياه (ماكينات

الرى) ، بما خفف كثيراً عن كاهل الفلاحين المزارعين ، وقلل كثيراً أيضاً من الجهد الذى كانوا يبذلونه في أداء العمل الزراعي .

ثم تلا هذه الفترة مرحلة التغير والتحول الجذرى في نمط الزراعة وأساليبها ، وكذلك في التركيبة المحصولية للقرية ، والنزعة الإنتاجية للأهالي ، بحيث تحولت العملية الزراعية في القرية من زراعة المحاصيل التقليدية بأساليبها القديمة ، إلى زراعة المحاصيل النقدية بطرق مستحدثة وبوسائل زراعية وآلات لم تكن مستخدمة من قبل ، وهو ما ساعد بشكل واضح في تغير دور المرأة وعملها بالنشاط الزراعي ، بحيث أصبح هذا الدور ينحصر في مراحل معينة من عملية الزراعة ، كما أصبح أيضاً يزيد ويقل بحسب وجود الآلات التى تستخدم في أداء هذا الدور ، وكذلك بحسب نوع المحصول الذى يتم زراعته ، ومدى اعتماد العمل به علي الأيدى العاملة البشرية أو علي الآلات الزراعية الحديثة .

### ٣- الأنشطة التسويقية :

تشتمل الأنشطة التسويقية علي عمليات البيع والشراء التى تقوم بها المرأة داخل القرية وخارجها ، ويتمثل البيع في تصريف الإنتاج العائلي مثل المحاصيل والثمار الطازجة والحبوب المخزنة ، ومنتجات الألبان (لبن - جبن - زبد - قشدة) ، ومنتجات الطيور (طيور صغيرة وكبيرة - بيض) ، أما الشراء فيتمثل في جلب السلع الغذائية والأدوات المنزلية (أدوات الخبز والطهى وعمل الجبن) التى تحتاجها الأسرة .

إلا أنه قد تبين من خلال أقوال الإخباريين أن عملية البيع كإحدى ركائز النشاط التسويقي بالقرية كانت تقوم فيما سبق علي بيع ما لدى الأسرة

من الحبوب وخاصة من القمح والذرة والفول البلدى ، ومنتجات الألبان ، وذلك فيما يخص الأسر التى كانت تمتلك أراضى زراعية أو تستأجرها وتعمل بالفلاحة، أما الأسر التى لم تكن تعمل بالفلاحة فكانت تقوم نسائها ببيع الطيور البلدية والبيض واللذان كانا يمثلان قوام الإنتاج المنزلي لهذه الأسر.

أما حالياً ومع تغير التركيب المحصولي للعملية الزراعة بالقرية ، فقد اختلف قوام ما تقوم النساء ببيعه ، سواء علي صعيد الأسر الفلاحية أو غيرها، فنظراً لإنكماش زراعة القمح والذرة والفول وتوسع زراعة المحاصيل النقدية ، فبشكل كبير تبدلت الحبوب التى كان يتم بيعها سابقاً بالخضراوات والفاكهة الطازجة كالبازلاء والبامية والخيار والطماطم والفلفل والبادنجان والفراولة وغيرها، أما نساء الأسر غير الفلاحية فتبدل ما لديهن من الطيور البلدية بسلالات أخرى مهجنة كالبط البيكينى (الشرشيري) والبط المسكوفي والفراخ المهجنة (فراخ إتش) والأرانب الفرنساوى .

## خاتمة:

وفى النهاية ، يمكن القول بأن عمل المرأة غير المأجور في مجتمع البحث ، قد تأثر إلى حد كبير ، بما لحق بالقرية من تغيرات ، حيث تبين أن الطبقتين الدنيا والوسطى تتحملان العبء الأكبر من تبعاتها ، خاصة المرأة في هاتين الطبقتين ، فإنها تبذل جهوداً مضاعفة ، وتوزع جهودها وأنشطتها بين البيت والحقل والسوق ، وتمثل مصدراً هاماً للدخل سواء بشكل مباشر أو بشكل غير مباشر. وفي أسر الطبقة العليا تمارس المرأة أعمالاً منزلية إشرافية ، حيث لا تمارس بيدها بعض الأعمال ، وإنما تستأجر من ينوب عنها في أدائها .

انحصرت الأعمال التي تمارسها المرأة الريفية خارج المنزل بدون أجر في الأعمال الزراعية ورعاية الماشية والأنشطة التسويقية ، وهى غالباً ما تكون لمساعدة الزوج أو في أرض الغير في إطار ما يعرف (بالمزاملة) أى تتم المساعدة في بعض الأعمال الزراعية في أرض الغير بدون أجر ، علي أن يرد هؤلاء ذلك العمل فيما بعد وبدون أجر أيضاً .

- كان لتغير التركيب المحصولي بالقرية المدروسة بالغ الأثر في مختلف الأعمال غير المأجورة التي تقوم بها المرأة ، سواء كان هذا التأثير سلباً أو إيجاباً ، فقد بينت الدراسة الميدانية أن تقلص زراعة القمح وتراجع دور الدولة في دعم كثير من السلع وعلي رأسها الدقيق قد لازمه تقلص دور المرأة في إعداد الخبز بالمنزل إلي جانب إختفاء بعض الأنواع منه ، مع الأخذ في الاعتبار أن هذا الدور قد تقلص بدرجات متفاوتة تبعاً للمستوى

الاقتصادى الذى تنتمى إليه المرأة القائمة به ، حيث تقلص بشكل كبير في المستويات الاقتصادية المنخفضة وقل مع إرتفاع ذلك المستوى .

إلا أن التطور الذى لحق بالأدوات المستخدمة في عملية الخبز قد كان له دور في تخفيف أعباء هذه العملية وما تبذله المرأة فيها من جهد ووقت ، كإنتشار أفران الغاز وأدوات فرد أو رح الخبز مثل (السريع) وماكينات الشعرية، والأواني البلاستيكية خفيفة الوزن والتي تستخدم في العجن .

كما كان لتغير التركيب المحصولي دور في تراجع تربية الماشية ، والتي كانت تستطيع المرأة من خلال تصنيع ألبانها تحقيق قدر من الإكتفاء الذاتى وتحقيق نوعاً من الدخل لأسرتها من حيث إستهلاك هذه المنتجات وبيع ما يزيد عن حاجتها وخاصة في أسر المستوى المنخفض ، كما تراجعت أيضاً عملية تربية الطيور حيث قلة وجود الذرة والقمح بكميات متوفرة بالمنزل كما كان في السابق والإتجاه نحو تربية السلالات الجديدة والتي يعتمد غذائها في معظمه علي الأعلاف الجاهزة وهرمونات النمو المتوفرة بالصيدليات البيطرية في القرية وخارجها . وهوما لا تستطيع الأسر الفقيرة تحمل تكلفته مما إنعكس بدوره في تدنى مستوى تغذيتهم .

وقد ادى الإتجاه إلي زراعة المحاصيل النقدية إلي زيادة إتجاه المرأة ممارسة الأنشطة التسويقية أكثر من غيرها ، وذلك لتوفر ما يمكن بيعه بشكل يومية أو شبه يومية من الخضراوات والحصول علي دخل سريع ، والإستعاضة بذلك عن تراجع تربية الماشية وإنتاج الألبان أو تربية الطيور .

المراجع :

أولاً: المراجع باللغة العربية :

١- أماني حامد إبراهيم حسن ، العمل غير المأجور لربة البيت ودوره

في تنمية اقتصاديات الأسرة ، رسالة ماجستير غير منشورة ، قسم

الاجتماع ، كلية البنات ، جامعة عين شمس ، ١٩٩٥ .

٢- عالية حلمي حبيب ، المصاحبات الاجتماعية والثقافية لتغير نمط

الإنتاج في القرية المصرية ، رسالة دكتوراه غير منشورة ، قسم

الاجتماع ، كلية البنات ، جامعة عين شمس ١٩٩٣ .

٣- علياء شكرى وآخرون ، المرأة في الريف والحضر ، دراسة لحياتها

في العمل والأسرة ، دار المعرفة الجامعية ، الإسكندرية ، ١٩٨٨ .

٤- فوزى عبد الرحمن ، الأنثروبولوجيا الاقتصادية ، النظرية ، المنهج

، التطبيق ، الأبعاد المؤثرة في ظاهرة تقسيم العمل الزراعى في

مصر ، مطبعة الفجر الجديد ، القاهرة ، ١٩٩٢ .

٥- نجوى عبد الحميد ، دراسة أنثروبولوجية مقارنة لأنماط التنشئة

الاجتماعية في مجتمع بدوى ، ومجتمع ريفي ، رسالة دكتوراه غير

منشورة ، قسم الاجتماع ، كلية البنات ، جامعة عين شمس ،

١٩٨٦ .

٦- وداد سليمان مرقس ، التطور التاريخي لعمل المرأة غير المأجور .

في علياء شكرى وآخرين ، المرأة والمجتمع : وجهة نظر علم

الاجتماع . الجيزة ، مطبعة العمرانية للأوفست ، ٢٠٠١ .

## - ثانياً: المراجع باللغة الأجنبية :

- 1- Doha, A., El-Moghazy, Women's roles in Rural Egypt: A case Study of An Egyptian Village: El-Khelala Dakahliya, A thesis Submitted to the university of Manchester for the degree of Doctor Philosophy in the Faculty of Economic and Social Studies, 1987.
- 2- Marie Johnson, Domestic Work in Rural Iceland An Historical over view, in Family and Work, in Rural Societies Perspectives on Non Wage, Labour, Ed by Worman, Long 1996.
- 3- Sara Delmont, The Docidogy of Women in Trobuction Geogрге Allen and Unwin, London, 1998.